OPPSKRIFTER ÅRETS GRØNNE KOKK

**Grønnkålsuppe med epleravioli, variasjon på kål og hasselnøtt.**

**Grønnkålsuppe:**

2 pk grønnkål

3 liter vann

20 g salt

15 gram natron

4 dl Fløte

10 g Salt

1 dl redusert grønnsaksbuljong

Saften av 1/2 sitron

Vask og rens grønnkålen, kutt vekk den grove stilken.

Kok opp vann med salt, ha i natron så i grønnkålen. Kok grønnkålen til helt mør, ca 4-5 minutter.

Sil av vannet og kjør slett i en mixer.

Spe grønnkålspureen med fløte og grønnsaksbuljong til ønsket tykkelse/smak. Smak til med salt/sitron.

**Eplegele til ravioli**

3,5 dl eplejuice

3 gram gellan

Kok opp eplejuice med gellan og kok 2 minutter. Støp geleen tynt på et brett og la stivne i romtemperatur.

**Eplepure**

3 grønne epler

30 gram sukker

Saften av 1/2 sitron

1 dl eplejuice

Skrell eplene, ta vekk kjernen og kutt i biter. frys skallet.

Kok eplebitene, sukker, sitron og eplejuice til eplene er helt møre og vesken er fordampet. Avkjøl.

Kjør eplene og det fryste skallet i mixer til slett pure.

**Epleravioli**

Stikk ut eplegele i form, ha på litt eplepure på gele og legg et nytt gelelag på toppen.

**Smørkokt rosenkål**

Finkutt rosenkål og damp i smør til myk.

**Rødkål med hasselnøttolje**

Stikk ut fine små runde rødkålsbiter, vacumer sammen med hasselnøttolje og trekk ved 85°c i 5 minutter.

Anrett epleravioli i bunnen på en dyp skål, lag fine tupper med eplepure rundt. Anrett då med smørkokt rosenkål, rødkål, revet hasselnøtt, og urter. Vi brukte grønnkålskarse, oxalis og små syreblad.

**Selleri "wellington" med rødbete, gulbete, trøffel og grønnsaksjy**

**Grønnsakskraft**

10 stk sjampinjong

1 sellerirot

1 løk

Persillestilker

Timianstilker

Del alt opp i terninger, vacumer sammen med vann (ca 1 ltr) og trekk på 85°c i 10-12 timer. Sil og reduser inn til sjy konsistens. smak til med salt og pisk inn litt kaldt usaltet smør rett før servering.

**Sellerirot "wellington"**

1 sellerirot, kuttet ned til en fin sylinder.

30 g smør

3 g salt

1 butterdeigplate

5 sjampinjong

2 banan sjalottløk

5 gram bladpersille blad

1 eggeplomme

Vakumer sellerirot sammen med smør og salt. Trekk ved 85°c i en time. Avkjøl og tørk med papir til tørr.

Finkutt sjampinjong og sjalottløk og stek til helt tørr, vend inn finkuttet bladpersille. Avkjøl på papir.

Legg sopp/løk på plastfilm like bredt dom selleriroten og like langt som det vil dekke hele sellerirot sylinderen. Rull tett sammen. Legg så oppå butterdeigen og rull tett sammen. Pensle alle skøyter med eggeplomme. Pensle hele rullen med eggeplomme og stek ved 200°c i 30 minutter.

**Rødbetesylinder med trøffelkrem**

Vi brukte 2 ulike utstikkere for å lage en hul sylinder. Rødbeten ble vacumert og trekt på 85°c i 1 time.

Sylinderen som ble igjen ble også vacumert sammen med smør og trekt på 85°c i 1 time.

Rødbete kuler ble stukket ut med noisette jern og igjen med er mindre noisette jern for å lage en hul kule. Begge kuler ble vacumert og trekt ved 85°c i 1 time.

**Trøffelkrem**

1 pk Philadelphia ost

20 g revet trøffel

5 g salt

Pisk sammen og ha i sprøytepose.

Fylles i den uthulede rødbetesylinderen ved servering.

Resten spritses i 3 klikker på tallerken ved servering.

**Syltet gulbete**

1 gulbete

2 dl hylleblomst eddik

2 dl sukker

3 dl vann

Kutt gulbete i tynne skiver og stikk ut i ønsket form.

Kok opp eddik, sukker og vann. Ha i gulbete og la trekke til mør, ca 15 minutter.

Sil av syktelaken.

**Creme på syltelake**

2 dl gulbete syltelake

1,6 g agar

Kok opp og la koke 2 minutter.

Ha over i en boks å la stivne helt.

Kjør i mixer til en slett creme.

Denne kremen sprøytes inn i den uthulede kulen ved servering.

**Sprø rødbete/sellerirot**

Kutt/slice rødbete/sellerirot veldig tynt, stikk ut i ønsket form.

Tørk i tørkenaskin til helt tørr.

Friter ved 180°c til sprø. Krydre med salt.

Selleriroten anrettes med de ulike rødbetene, den syltede gulbeten, grønnsaksjyen og godt med små urter.

**STREETFOOD ALA ANDRÉ**

**POTETLEFSE:**

250 G KALDE KOKTE, SKRELTE OG MALTE POTETER

0,5 DL MELK

LITT SALT

LITT SUKKER

LITT BAKEPULVER

75 G HVETEMEL

BLAND ALT SAMMEN, JUSTER MED MEL TIL EN FAST DEIG. KJEVLE UT TIL EN TYNN LEFSE. STIKK UT MED EN RUND UTSTIKKER. STEK PÅ TAKKE. OPPBEVAR LEFSENE MED ETT FUKTIG KLEDE OVER. GJERNE SERVER DE NYSTEKTE ELLER VARM DE I OVN RETT FØR.

**FRITERT JORDSKOKK SKALL:**

SKRELL JORDSKOKKEN. FRITER SKALL I NØYTRAL OLJE VED 170 GRADER. RENN AV PÅ PAPIR. STRØ PÅ LITT MALONSALT.

**SYLTET RØD DELIKATESSELØK:**

RØD DELIKATESSE LØK

50 G HYLLEBLOMST EDDIK

10 G SUKKER

SKRELL LØKEN OG DEL DEN I 2. LØS OPP SUKKER I EDDIK. VAKUMER LØKEN I LAKE. HA I SIRKULATOR VED 85 GRADER TIL LØKEN ER PASSE MØR. TA UT AV POSE NÅR FERDIG. LEGG PÅ PAPIR SLIK AT LØKEN FÅR RENT AV SEG VESKE. IKKE BRUK DEN INNERSTE DELEN AV LØKEN.

**RÅ GUL DELIKATESSE LØK:**

SKRELL GUL DELIKATESSE LØK, KUTT TYNT PÅ MANDOLIN. SKILL LØKRINGENE FRA HVERANDRE.

**SYLTET EGGEPLOMME:**

EGGEPLOMME

100 G HYLLEBLOMSTEDDIK

SKILL EGGEPLOMME FRA EGGEHVITE. PASS PÅ AT DET IKKE ER NOE EGGEHVITE PÅ PLOMMEN. HA EGGEPLOMMEN I HYLLEBLOMSTEDDIK. LA EGGEPLOMMEN LIGGE I EDDIKEN I 1 TIME. TA DEN FORSIKTIG OPP MED EN HULLSKJE.

**REVET PEPPERROT:**

SKRELL PEPPERROT OG RASP OVER POTETLEFSEN RETT FØR SERVERING.

**RØKT LOFOTOST (STEINFJORDING):**

STEINFJORDING OST

RØYKSPON OG RØYKPISTOL

RØYK EN BIT OST TIL PASSE ØNSKET RØYKSMAK. RASP OVER POTETLEFSEN RETT FØR SERVERING.

**JORDSKOKK KOMPOTT:**

JORDSKOKK (SKRELLT) BRUK SKALLET TIL CHIPS

SJALOTTLØK

SALT

SITRONSKALL

REVET PEPPERROT

KUTT SJALOTTLØK I SMÅ BITER. KUTT JORDSKOKK I SAMME STØRRELSE. FRES LØK I KJELE FØRST MED LITT SOLSIKKEOLJE. HA I JORDSKOKK. KOK MØRT. SMAK TIL MED SALT, SITRONSKALL OG REVET PEPPERROT.

**RÅ JORDSKOKK:**

KUTT JORDSKOKK I TYNNE SKIVER PÅ MANDOLIN. STIKK UT MED RUND UTSTIKKER TIL SMÅ RUNDINGER. HA I ISVANN MED GODT MED SITRON. TA UT OG TØRK AV.

**BRØNNKARSE EMULSJON:**

3 POTTER BRØNNKARSE (BRUK KUN DE GRØNNE BLADENE)

SOLSIKKEOLJE (DU SKAL HA HALVPARTEN MENGDE OLJE I FORHOLD TIL BRØNNKARSE)

EGG

SITRONSAFT

KJØR BRØNNKARSE OG SOLSIKKEOLJE PÅ THERMOMIX TIL 80 GRADER. SIL GJENNOM CHINOIS. AVKJØL.

KJØR EGG OG LITT SITRONSAFT SKUMMETE PÅ THERMOMIX. SPE LITT ETTER LITT MED BRØNNKARSEOLJE. SMAK TIL MED SALT. SPE TIL PASSE KONSISTENS.

**URTER TIL SERVICE:**

BRØNNKARSE

**ANRETTE:**

HA 7 FORSKJELLIGE SMÅ PUNKTER MED BRØNNKARSE EMULSJON PÅ DEN VARME POTETLEFSEN. LEGG FORSIKTIG EN SYLTET EGGEPLOMME I SENTRUM AV POTETLEFSEN. HA LITT JORDSKOKK KOMPOTT RUNDT PÅ LEFSEN. LITT SYLTET RØD DELIKATESSELØK BÅTER, LITT RÅ LØKRINGER. MASSE SPRØ JORDSKOKK SKALL, RASP OVER MED GODT MED RØKT LOFOTOST OG REVET PEPPERROT. AVSLUTT MED MASSE FRISK BRØNNKARSE. BRETT SAMMEN OG SPIS SOM EN TACO

**PÆRE, FENNIKEL OG HVIT SJOKOLADE**

**PÆRE MOUSSE**

**PÆRE PURÉ:**

250 G VANN

25 G SITRONSAFT

80 G SUKKER

800 G PÆRE (SKRELLT OG KUTTET FINT)

KOK MØRT OG SIL AV KOKEVESKE. TA VARE PÅ KOKEVESKEN. KJØR PÆRE GLATT PÅ THERMOMIX. SMAK TIL MED 25 G SITRONSAFT, KJØR LITT TIL.

VEI OPP:

500 G PÆREPURÉ (AVKJØLT)

5 PL GELANTIN

120 G FLØTE

20 G SUKKER

45 KOKEVESKE

KOK OPP KOKEVESKE, TA AV KJELE, HA I BLØTLAGT GELANTIN. BLAND INN I DEN KALDE PÆRÉPUREÉN. PISK FLØTE OG SUKKER TIL MIDDELS STIV KREM, BLAND INN KREM I PÆREPURÉ. FYLL I SPRØYTEPOSE. FYLL SÅ I SILIKONFORMER.

FRYS MOUSSE. NÅR MOUSSEN ER FROSSEN TAR MAN DEN UT AV SILIKONFORMEN. STIKK SÅ EN LITEN TREPINNE I MIDTEN AV PÆREMOUSSEN. SPRAY MOUSSEN MED HVIT SJOKOLADE.

**SPRAY FOR MOUSSE:**

SMELT 50 % HVIT SJOKOLADE OG 50 % KAKAOFETT, KJØL NED TIL 40 GRADER. HA PÅ MALEPISTOL. SPRAY MOUSSE NÅR FROSSEN.

**RÅ FROSSEN FENNIKEL:**

DEL 1 FENNIKEL I 2, FRYS TIL DEN ER GJENNOMFROSSET, RASP FROSSEN FENNIKEL OVER DESSERTENE

**SITRONTIMIAN GRANITÉ:**

500 G VANN

150 G SUKKER

40 G SITRONTIMIAN BLADER

30 G SITRONSAFT

KOK OPP VANN OG SUKKER. KJØL HELT NED. HA I SITRONSAFT OG SITRONTIMIANBLADER. KJØR I 30 SEKUNDER PÅ THERMOMIX. SIL OG FRYS. SKRAP OPP MED GAFFEL.

**RÅ PÆRE:**

KUTT PÆRE TYNT PÅ MANDOLIN, STIKK UT MED EN RUND UTSTIKKER. HA I SITRONVANN FOR Å UNNGÅ AT DEN BLIR BRUN.

**PÆRE BROKEN GEL:**

500 G PÆREJUICE

6 G GELLAN

KOK ALT I 30 SEKUNDER. AVKJØL OG KJØR HELT GLATT PÅ THERMOMIX

**MINI BERLINERBOLLE FYLLT MED PÆREPURÉ:**

50 G SMØR

1 DL MELK

25 G GJÆR

2 STK EGG

2 SS SUKKER

1 TS BAKEPULVER

300 G HVETEMEL

PÆREPURÉ TIL FYLL

KARAMELISERTE FENNIKELFRØ: LAG KARAMELL MED SUKKER, HA I FENNIKELFRØ, LA DET BLI DEKKT GODT MED KARAMELL. AVKJØL PÅ ETT BRETT. KJØR TIL PULVER.

SMELT SMØR, TILSETT MELK OG VARM VESKEN TIL 37 GRADER. LØS OPP GJÆREN I VESKEN. BLAND ALT DET ANDRE MED DETTE. ELT DEIGEN I 10 MIN. DRYSS LITT MEL OVER DEIGEN. DEKK MED CLINGFILM. HEV TIL DOBBEL STØRRELSE. SLÅ SAMMEN DEIGEN. KJEVLE UT DEIGEN TIL CA 2 CM TYKK. STIKK UT MED RUND UTSTIKKER, HEV I 30 MIN. STIKK UT MED EN LITT MINDRE UTSTIKKER. FRITER VED 165 GRADER TIL GYLNE. RULL DEM I SUKKER. SIKT OVER KARAMELISERTE FENNIKELFRØ RETT FØR SERVERING. FYLL MED PÆREPURÉ.

**FENNIKEL BLAD:**

8 STK STJERNEANIS

750 G FENNIKEL

150 G SUKKER

800 G VANN

5 SALT

KUTT FENNIKEL, KOK FENNIKEL MØR I VANN, SUKKER OG STJERNEANIS. KJØR HELT GLATT PÅ THERMOMIX I 10 MIN. SMAK TIL MED 5 G SALT. KJØR LITT TIL. BRUK EN SPESIALLAGET SJABLONG SOM HAR EN BLADFORM. SMØR SÅ FENNIKELPURÉ TYNT UT PÅ SILIKONMATTE. TØRK VED 85 GRADER I 1 TIME OG VED 80 GRADER I 2 TIMER.

**URTER TIL SERVICE:**

SITRONTIMIAN BLADER

OXALIS BLOMSTER

OXALIS BLOMSTERSKUDD